

**FORNO DA INCASSO**

I

**FOUR ENCASTRABLE**

F

**HORNO EMPOTRADOS**

E

**INBOUWOVEN**

NL

**BUILT-IN OVEN**

GB

**EINBAUBACKOFEN**

D



Capertina: carta ecologica non riciclata  
Pagine interne: carta riciclata al 100%

91 477 1034 / 03

## Gerätebeschreibung

Vor dem Lesen dieses Handbuchs bitte die letzten Seiten mit den Abbildungen ausklappen.

Die nachfolgenden Anweisungen enthalten wichtige Informationen zur vorschriftsmäßigen Installation, Bedienung und Wartung des Geräts.

**Multifunktionsbackofen:** Elektrobackofen mit Thermostat, Funktionenwahlschalter, Uhr und Zeitschaltautomatik, Innenbeleuchtung und Grill.

Auf Wunsch kann das Katalyse-Set geliefert werden.

### Abmessungen der Front (Abb. 1):

Breite	596 mm
Höhe	595 mm
Tiefe	21 mm

### Nischenmaße (Abb. 1):

Breite	550 mm
Höhe	575 mm
Tiefe	545 mm

Leistung und Nennspannung:

siehe Leistungsschild

Dieses Gerät entspricht den Funkentstörbestimmungen der EWG-Richtlinie 82/499.

## Installation

**Wichtig!** Das Gerät muß vom Fachmann in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden. Das Gerät muß vor Ausführung von Einstellungs- und Wartungsarbeiten und sonstigen Arbeiten stromlos gemacht werden.

**Elektrischer Anschluß** Sicherstellen, daß Netzspannung und Leiterquerschnitt der Versorgungsleitung des Aufstellortes der Nennspannung und der Leistung des Geräts entsprechen (siehe Leistungsschild auf der linken Unterseite der Umrandung). Das Gerät muß unbedingt geerdet werden. Aus diesem Grund müssen der Stecker, der auf die Anschlußleitung geschraubt wird, und die Steckdose, in die der Stecker eingesteckt wird, vom gleichen Typ sein (gemäß CEI-Normen). Vor Ausführung des Anschlusses die Wirksamkeit der Erdungsanlage sicherstellen.

**Unsere Gesellschaft haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung des Geräts zurückzuführen sind.**

Installationsseitig ist eine allpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite vorzusehen, die an einer leicht zugänglichen Stelle in der Nähe des Geräts angebracht werden muß.

**Wichtig!** Muß die Anschlußleitung ausgetauscht werden, muß man die 2 Schrauben der hinteren Schutzverkleidung lösen und die Verkleidung abnehmen (siehe Abb. 2).

Der Leiterquerschnitt der neuen Leitung darf nicht weniger als 1,5 mm<sup>2</sup> betragen (Kabel 3 x 1,5); außerdem ist zu berücksichtigen, daß der Erdleiter (gelb-grün) an dem Ende des Kabels, das an das Gerät angeschlossen wird, mindestens 20 mm länger sein muß.

Keine Reduktionen, Adapter oder Abzweigungen verwenden, da es hierdurch zu Überhitzung und Kabelbrand kommen kann.

## Aufstellung

Das Gerät kann in alle Arten von Möbeln, in das Mauerwerk und in Gehäuse aus Metall, Holz oder mit Kunststoff verkleidetem Holz eingebaut werden, sofern sie eine Höchsttemperatur von 90°C ertragen können.

Beim Einbau die in den Abbildungen 1-1a-1b angegebenen Maße beachten. Das Gerät kann unter einer Arbeitsfläche oder in einen Hochschrank eingebaut werden; im ersten Fall müssen die in Abb. 1-1b angegebenen Maße beachtet werden; im zweiten Fall ist abgesehen von den angegebenen Maßen auch zu berücksichtigen, daß das Möbel auf der Oberseite hinten über eine Lüftungsöffnung von 80/90 mm Tiefe verfügen muß (siehe Abb. 1-1a).

Der Backofen wird mit den vier Schrauben «A» an den Ecken der Umrandung der Backofentür befestigt (siehe Abb. 1).

**WICHTIG: Beim Einbau des Backofens niemals die Backofentür als Hebel benutzen.**

**Keinen übermäßigen Druck auf die geöffnete Backofentür ausüben.**

## Bedieneinrichtungen des Backofens


(Abb. 3)

Alle Bedien- und Überwachungseinrichtungen sind auf der Bedienblende angeordnet:

- A - Temperaturwahlschalter des Backofens
- B - Fenster für die Anzeige der Backofentemperatur
- C - Funktionenwahlschalter
- D - Fenster für die Anzeige der Backofenfunktionen
- E - Kontrolllampe des Backofenthermostaten
- F - Uhr und Zeitschaltautomatik

**Temperaturwahlschalter**  
(Abb. 3-A)


Mit diesem Schalter kann die für die jeweils zuzubereitenden Speisen geeignete Backtemperatur eingestellt werden. Für die Wahl der Temperatur den Schalter drehen, bis in Fenster «B» die gewünschte Temperatur zwischen 50°C und 250°C angezeigt wird.


Die letzte Schaltstellung, die mit dem Symbol  gekennzeichnet ist, entspricht der höchsten Temperatur, die für das Grillen empfohlen wird.


**Funktionenwahlschalter**  
(Abb. 3-C)

Dieser Schalter dient zur Wahl der geeigneten Beheizungsart. Hierzu den Schalter drehen, bis in Fenster «D» das gewünschte Symbol angezeigt wird.


**Bedeutung der Symbole:**


 Die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet.

 Oberer und unterer Heizstab.

 Grillheizstab.

 Grillheizstab + Umluft.

 Unterer Heizstab + Umluft

 Heißluft oder Auftauen.

### Kontrollampe des Backofenthermostaten (Abb. 3-E)

Diese Kontrollampe leuchtet während der Erwärmungsphasen im Backofen. Sie erlischt, wenn die zuvor mit dem Temperaturwahlschalter eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das anschließende abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollampe zeigt an, daß die Temperatur im Backofen konstant gehalten wird.

## Gebrauch der Zeitschaltautomatik und der Uhr

Die Zeitschaltautomatik Ihres Backofens bietet Ihnen die Wahlmöglichkeit zwischen den Betriebsarten Automatik und Halbautomatik. Sie können also ruhig Ihre Wohnung verlassen und finden bei Ihrer Rückkehr die Speisen gar und servierbereit vor. Diese Vorrichtung verfügt außerdem über eine elegante elektrische Uhr. Es folgt eine Beschreibung der Funktionsweise und des Gebrauchs.


### Einstellen der Uhr (Abb. 4)

Nach Ausführung des elektrischen Anschlusses zum Einstellen der genauen Uhrzeit den zugehörigen Drehknopf «B» herausziehen und in die gewünschte Richtung drehen.

### Halbautomatischer Betrieb (Abb. 4)

Nachstehend wird beschrieben, wie die Zeitschaltautomatik einzustellen ist, damit der Backofen lediglich automatisch ausgeschaltet wird (BACK-/BRATZEIT).

Damit der Backofen funktioniert, muß man Drehknopf «A» niederdrücken und nach links drehen, bis sich der bewegliche Pfeil «C» mit dem kurzen Stundenzeiger deckt.


Zum Einstellen der Back-/Bratzeit Drehknopf «B» nach rechts drehen, bis in Fenster «D» die der gewünschten Zeit entsprechende Zahl erscheint. Die Einstellung erfolgt in Schritten von jeweils 5 Minuten. Die maximal einstellbare Back-/Bratzeit beträgt 3 Stunden und 30 Minuten (210 Minuten). Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt das akustische Signal; zum Ausschalten des Signalgebers Drehknopf «B» nach rechts drehen, bis das Symbol  in Fenster «D» erscheint.

### Betriebsart Automatik (Abb. 4)

Nachstehend wird beschrieben, wie die Zeitschaltautomatik einzustellen ist, damit der Backofen automatisch ein- und ausgeschaltet wird (BACK-/BRATZEIT und ENDE BACK-/BRATZEIT).

Zum Einstellen der Back-/Bratzeit Drehknopf «B» nach rechts drehen, bis in Fenster «D» die gewünschte Zeit angezeigt wird. Die Einstellung erfolgt in Schritten von jeweils 5 Minuten. Die maximal einstellbare Back-/Bratzeit beträgt 3 Stunden und 30 Minuten (210 Minuten).

Zum Einstellen der Zeit für den Beginn der Back-/Bratzeit Drehknopf «A» niederdrücken und nach links drehen, bis sich der bewegliche Pfeil «C» mit der gewünschten Zeit für den Beginn der Back-/Bratzeit deckt.


Nach Ablauf der programmierten Zeit ertönt das akustische Signal; zum Ausschalten des Signalgebers Schalter «B» nach rechts drehen, bis das Symbol  in Fenster «D» erscheint.

### Beispiel für einen automatischen Back-/Bratvorgang

Nehmen wir an, es sei 9.00 Uhr morgens und wir müßten bis mittag einen Kalbsbraten von 2 kg Gewicht zubereiten.

Der Tabelle entnehmen wir, daß die Bratzeit 2 Stunden bei einer Backofentemperatur von 200°C beträgt. Wenn der Braten um 12.00 Uhr fertig sein soll und die Bratzeit 2 Stunden beträgt, muß der Braten um 10.00 in den Backofen kommen. Drehknopf «A» niederdrücken und nach links drehen, um den beweglichen Pfeil «C» auf 10.00 Uhr zu stellen. Dann Drehknopf «B» drehen, bis in Fenster «D» die Zahl 120 (2 Stunden, ausgedrückt in Minuten) erscheint. Schließlich den Funktionenwahlschalter auf das gewünschte Symbol und den Temperaturwahlschalter auf 200°C drehen.


Mit dieser Einstellung wird der Backofen um 10.00 Uhr eingeschaltet und funktioniert für die Dauer von 2 Stunden bei einer Temperatur von 200°C. Um 12.00 Uhr wird er dann automatisch ausgeschaltet.

**Wichtig! Um die Zeitschaltautomatik wieder auf manuellen Betrieb zu schalten, den Drehknopf «B» drehen, bis das Symbol  in Fenster «D» erscheint.**

**Der Backofen ist nun wieder bereit für den normalen Betrieb.**

## Gebrauch des Backofens


### Vorbemerkungen

**Warnung:** vor Gebrauch des Backofens im Handbetrieb (ohne Zeitschaltautomatik) sicherstellen, daß in Fenster «D» (Abb. 4) das Symbol  zu sehen ist; andernfalls den Drehknopf «B» drehen, bis das Symbol erscheint.

**Wichtig!** Vor dem ersten Gebrauch des Backofens empfiehlt es sich, ihn bei geschlossener Backofentür mit maximaler Temperatur für die Dauer von **30 - 40 Minuten** zu betreiben, um eventuelle ölhaltige Rückstände zu verbrennen, die zu unangenehmen Gerüchen führen könnten. Wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet werden muß, sollte sie so kurz wie möglich offen gelassen werden, damit die Temperatur im Backofen nicht so weit absinkt, daß die Qualität der zubereiteten Speisen beeinträchtigt wird. Um eine Belästigung durch aus dem Backofen ausströmenden Dampf zu verhindern, den Backofen in zwei Stufen öffnen: zunächst die Tür für die Dauer von 4 - 5 Sekunden um 5 - 6 cm halb geöffnet halten und erst dann vollständig öffnen.

**Achtung!** Während und nach Gebrauch des Backofens ist die Backofentür außen sehr heiß. Halten Sie deshalb kleine Kinder vom Backofen fern.

### Backen und Braten mit Ober- und Unterhitze


Funktionenwahlschalter auf Symbol . Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur zwischen **50°C und 250°C**.

Diese herkömmliche Beheizungsart mit Ober- und Unterhitze eignet sich für das Backen und Braten nur eines Gerichts. Um das Gericht gar zu kochen, muß man den Backofen auf die voreingestellte Temperatur vorheizen. Man darf jedoch das Kochgut erst in den Backofen schieben, wenn die Backofenkontrollampe erlischt, d.h. wenn die vorgegebene Temperatur erreicht ist.

**Nur sehr fette Fleischstücke können auch in den kalten Backofen eingeschoben werden.**

Tiefgefrorenes Fleisch sollte nicht vor dem Braten aufgetaut werden. Es empfiehlt sich in diesem Fall, die Temperatur ca. 20°C niedriger und die Kochzeit etwa um 1/4 länger als bei Frischfleisch einzustellen. Im allgemeinen sollten Töpfe oder Formen mit hohem Rand verwendet werden, um die Backofenwände möglichst wenig zu verschmutzen.

### Backen/Braten mit Umluft

Funktionenwahlschalter auf Symbol .



Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur zwischen **50°C und 250°C**.

Diese Beheizungsart ist für das Backen und Braten auf mehreren Ebenen zugleich geeignet. Der ständige Kreislauf gleichmäßig heißer Luft gewährleistet eine augenblickliche und gleichförmige Verteilung der Hitze. Der Backofen muß im allgemeinen nicht vorgeheizt werden; im Falle von sehr empfindlichem Konditoreigebäck kann man ihn jedoch vorheizen. Gleichzeitig mit dem Konditoreigebäck kann man auch andere Speisen ganz unterschiedlicher Art zubereiten (Fisch, Fleisch usw.), ohne daß dies den Geschmack und den Geruch der einzelnen Speisen beeinflusst. Selbstverständlich ist dies nur möglich, wenn die verschiedenen Speisen bei der gleichen Temperatur gebacken bzw. gebraten werden können. Zum Braten genügt es, das Fleisch direkt auf den Rost zu legen; das Fleisch muß während des Bratens nicht gewendet werden. Die Brattemperatur sollte bei Fleisch niemals **180°C - 190°C** überschreiten; bei höheren Temperaturen brennt das Fleisch nur an; außerdem kommt es zu Rauchbildung und der Backofen verschmutzt. Um einen schmackhaften und gut gebräunten Braten zu erhalten, muß man das Fleisch mit dünn geschnittenen Schweinespeck- oder Bauchspeckscheiben spicken.

Das Fleisch mit der gespickten Seite nach oben auf den Rost legen und so in den Backofen einschieben, daß es sich möglichst in der Mitte des Backofens befindet. Für große Braten und großes Geflügel die Brattemperatur um **10°C - 20°C** senken (160°C - 170°C).

Wenn sich die Braten in Brättern oder Bratformen befinden, kann man sie mit der gleichen Temperatur wie das direkt auf den Rost aufgelegte Bratgut braten, doch ist die Garzeit selbstverständlich etwas länger. In die direkt darunter befindliche Einsatz Ebene die Fettpfanne einschieben. Truthahn und Geflügel im allgemeinen werden wie Braten vorbereitet und mit dem Rücken auf den Rost gelegt. Wenn es sich um sehr großes Geflügel handelt, etwa 1/4 Liter warmes Wasser in die darunter befindliche Fettpfanne geben. Mageres Wild wird direkt in der zuvor eingefetteten Fettpfanne gebraten.

## Grillen (Abb. 5)


Funktionenwahlschalter auf Symbol   
Temperaturwahlschalter auf Symbol 

**Achtung! Während der Grill in Betrieb ist, Kinder vom Backofen fern halten.**

Mit dieser Beheizungsart können Speisen rasch gebräunt werden. Der Rost muß hierzu in die je nach Größe des Grillguts geeignete Einsatzebene (im allgemeinen oben) eingeschoben werden. Bei kleinen Speisemengen oder bei Speisen, die nur kurz gegrillt werden sollen, die vierte Ebene von unten, benutzen. Bei längeren Grillzeiten oder großen Mengen Grillguts den Rost (je nach Größe) in eine der darunter liegenden Ebenen einsetzen.


Bei dieser Beheizungsart muß die Backofentür geöffnet bleiben. Daher den Bedienblendenschutz «A» um mindestens 10 cm herausziehen bzw. Schutzblende «B» (sie wird mit einigen Modellen mitgeliefert) montieren. Hierzu die beiden Klinken der Schutzblende «B» in die zwei Langlöcher einführen. Auf diese Weise werden die Bedienblende und die Schalter vor der Hitze und den Dämpfen geschützt.

## Grillen mit Umluft

Funktionenwahlschalter auf Symbol   
Temperaturwahlschalter auf eine Temperatur (max 200°C).





Die Beheizungsart Grill + Umluft erlaubt eine gleichförmige Hitzeverteilung im Backofen und ein tieferes Eindringen der Hitze in das Grillgut. Sie ist ideal, wenn es gilt, Speisen zuzubereiten, die außen leicht knusprig und innen schön weich sein sollen. Bei dieser Beheizungsart muß die Backofentür geschlossen bleiben.

## Empfindliches Back-/ Bratgut



Funktionenwahlschalter auf Symbol   
Temperaturwahlschalter auf eine Temperatur zwischen 50°C und 250°C.

Diese Beheizungsart empfiehlt sich zum Sterilisieren bzw. zum Fertigbaren von in Gefäßen befindlichen Speisen, die zwar an der Oberfläche gar, jedoch innen noch weich sind und nach einer mäßigen Oberflächenhitze verlangen.

## Praktische Ratschläge für den Gebrauch des Backofens

Gerichte	Einsatzebene von unten	Temperatur in °C		Back-/Bratzeit in Minuten
				
<b>Nudelaufguss</b>	2	200	175	30-35
<b>Fleisch</b>				
Kalb	2	200	175	60-65
Hähnchen	2	200	200	60-65
Ente	2	200	175	120-125
Hase	2	200	175	90-95
Schwein	2	225	200	70-75
<b>Fisch</b>	2	200	175	30-35
<b>Pizza</b>	2	250	225	15-20
<b>Süßspeisen</b>				
Meringen	2	125	125	55-60
Kekse	2	200	175	20-25
Mürbeteig	1	200	175	25-30
Kringel	2	175	175	35-45
Obstkuchen	1	200	175	30-35
<b>Grillgerichte</b>				
Toast	3			5 pro Seite
Hähnchen	3			30 pro Seite
Fisch	3			18 pro Seite
Tomaten oder Zucchini	3			8 pro Seite

## Auftauen

Funktionenwahlschalter auf Symbol   
Temperaturwahlschalter in Schaltstellung .

Für diese Funktion wird der Ventilator eingeschaltet, der die gleichmäßige Zirkulation von kalter Luft im Backofen gewährleistet und so das rasche Auftauen von tiefgefrorenen Speisen ermöglicht.

## Reinigung und Pflege

**Vor allen Reinigungs- und Pflegearbeiten das Gerät stromlos machen.**

Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig und sorgsam reinigen, behält es auf lange Zeit sein ursprüngliches Aussehen.

Die Reinigung des Backofens ohne Katalyse-Set muß bei ausgeschaltetem, jedoch noch lauwarmem (**nicht heißem!**) Ofen erfolgen, so daß der durch die Dämpfe erzeugte Fettfilm auf den Backofenwänden leicht zu entfernen ist und vor allem die Fettspritzer und -tropfen noch nicht verkrustet sind. Den Rost, die Fettpfanne und die Einschubgitter herausnehmen und den Backofen mit einem weichen, mit einer Ammoniaklösung getränkten Tuch reinigen, anschließend nachspülen und trocknen.

Sollten sich einige Tropfen oder Flecken nur schwer entfernen lassen, ein mit Ammoniak getränktes Tuch auf den Backofenboden legen, die Backofentür schließen und den Ofen nach einigen Stunden mit warmem Wasser und Flüssigreiniger waschen, anschließend nachspülen und sorgfältig trocknen. Den Backofen außen mit handelsüblichen Spezialreinigungsmitteln für rostfreien Stahl reinigen. Niemals grobe Scheuermittel verwenden.

### Dichtung der Backofentür (Abb. 7)

Für eine gründlichere Reinigung des Backofens kann man die Türdichtung entfernen, indem man die vier Federn «B» an den Ecken anhebt (siehe Abbildung).

Für die Reinigung der Türdichtung einen Schwamm mit Wasser und Seifenlauge verwenden; keine säurehaltigen oder Scheuermittel verwenden. Nach Abschluß der Reinigung die Dichtung «A» einbauen. Hierzu die längere Seite der Dichtung «A» waagrecht halten und die vier Federn «B» beginnend mit den oberen Löchern in die vier Löcher «C» einführen.

Beim Einbau muß die Türdichtung parallel zur Backofenöffnung gehalten werden.

### Austausch der Lampe (Abb. 8)

Zum Austauschen der Lampe der Backofenbeleuchtung die Schutzabdeckung «A» durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.

Nach dem Austausch der Lampe die Schutzabdeckung «A» mit Metallring «B» wieder anbringen.

**Wichtig!** Um Kondenswasserbildung zu vermeiden, keine Speisen im Backofen lassen.

### Ausbau der Backofentür

Die Backofentür kann abgenommen werden, um die Reinigung des Backofens zu erleichtern. Die Backöfen verfügen über zwei verschiedene, untereinander austauschbare Scharniertypen.

#### Scharniere mit beweglichen Bügelbolzen (Abb. 9)

Die Scharniere «A» sind mit zwei beweglichen Bügelbolzen «B» versehen, die in die Bügel «C» der Scharniere eingehängt werden müssen, um die Scharniere zu blockieren, wenn die Backofentür ganz geöffnet ist.

Anschließend die Backofentür an den Seiten in der Nähe der Scharniere anfassen, etwas anheben und nach außen ziehen, d.h. die zwei in Abbildung 11 dargestellten Bewegungen ausführen. Zum Wiedereinbauen der Tür zuerst die Scharniere vollständig in die zugehörigen Öffnungen einschieben.

Vor dem Schließen der Backofentür **müssen die zwei Bügelbolzen «B» wieder entfernt werden, die nur zum Einhängen der Scharniere dienen.**

#### Scharniere mit beweglichen Klemmhebeln (Abb. 10)

Die Backofentür vollständig öffnen und auf beiden Seiten in der Nähe der Scharniere anfassen. Mit den Daumen die Hebel «A» nach vorne drücken und gleichzeitig die Tür um einen Winkel von ca. 45° anheben. Die Bügel «B» der Tür werden so blockiert.

Dann mit den Zeigefingern die Scharniere «C» anheben, um die Tür wie in Abbildung 11 gezeigt herauszuziehen. Zum Wiedereinbau zunächst die Scharniere vollständig in die zugehörigen Öffnungen einschieben, dann die Tür ganz öffnen, um die Bügel «B» auszuhängen.

Die Backofentür kann nun geschlossen werden.

**Zwangslüftung**

(Abb. 12)

Beim Backen und Braten erzeugen alle Speisen Dämpfe im Innem des Backofens. SMEG hat ein "Umlauf"-Lüftungssystem entwickelt, das zwischen der Muffel des Backofens und der Außenhülle angeordnet ist und es gestattet, die in kleinen Mengen austretenden Dämpfe abzuführen, ohne daß hierdurch das Back-/Bratergebnis beeinträchtigt wird. Die Dämpfe werden mit Frischluft, die von der Frontblende angesaugt wird, gemischt und am unteren Teil der Front ausgestoßen.

Wenn die Speisen nach dem Backen/Braten im Backofen auf Temperatur gehalten werden, sollte die Lüftung noch für die Dauer von 5 bis 6 Minuten eingeschaltet bleiben. Hierzu den Funktionenwahlschalter auf das Symbol "Innenbeleuchtung" stellen. Auf diese Weise wird die Bildung von Kondenswasser vermieden.

**Hinweis:** Einige Modelle verfügen über ein automatisches Lüftungssystem, das nicht von Hand eingeschaltet werden muß.

Daher muß man sich bei diesen Modellen nach Abschluß des Back-/Bratvorgangs um das Ein-/Ausschalten der Lüftung keine Gedanken machen.



